

ETHIQUABLE

ETHIQUABLE LANCE SA GAMME DE CACAOS CRUS ÉQUITABLES ET BIO

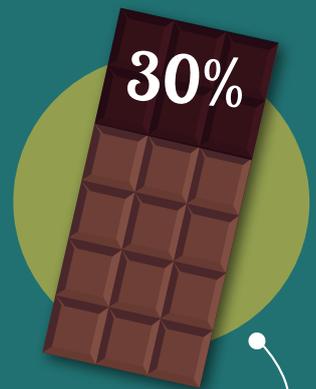
3 recettes pour amateurs débutants comme confirmés

Cacao cru Expérimenter l'intensité du cacao

Exaltante, la dégustation de cacao cru convainc de plus en plus d'afficionados de voyages aromatiques inédits. Avec cette nouvelle gamme, Ethiquable propose une escale originale en Amérique latine, sur les côtes équatoriennes. Cap sur le cacao Nacional, variété native, que les petits producteurs ont su maintenir dans leurs terroirs face aux variétés hybrides. Ses arômes tanniques expriment les notes florales caractéristiques de cette variété d'Équateur. L'intensité se révèle également dans ses multiples bienfaits. Grâce à une transformation à basse température, les fèves conservent pleinement certains nutriments.

100% hecho en Ecuador De la fève à la tablette

Conçue à partir des cacaos de 3 coopératives partenaires historiques d'Ethiquable, cette gamme dit fièrement ses origines, de la cabosse au carré de chocolat ! Les fèves sont récoltées, fermentées et transformées sur place. Un process maîtrisé par les producteurs avec l'appui d'Ethiquable. Il permet de développer la valeur ajoutée pour les cacaoiculteurs, maîtres de la transformation de leur récolte. Cacaohuète et physalis, sont également issues du commerce équitable avec des coopératives d'Équateur.



C'est la part du prix final revenant aux producteurs et aux chocolatiers artisanaux en Équateur

PUR • Cacao cru 70%

Pour les mordus de cacao cru, les amateurs de cacaos aromatiques livrés dans leur plus simple appareil. Des notes de pétales de rose de Damas et de subtils arômes d'amandes dans une texture fondante.

SPORTIF • Cacao cru cacahuètes

Les bienfaits nutritionnels du cacao cru avec une touche de cacahuètes entières. Une recette renforcée en énergie. Le croquant des cacahuètes contraste avec la texture fondante du cacao cru. Des notes grillées, un léger arôme café. Quel peps !

HEALTHY XXL • cacao cru physalis

Cacao cru + super fruit. Une prescription gourmande ! Le croquant des pépins et de la pulpe des physalis entières en fin de bouche procure une sensation de fraîcheur et de plaisir. Une recette savoureuse et fruitée. Parfait pour démarrer en douceur dans l'univers du cacao cru.

Format
80 g
Prix de vente
conseillé
2,99 €



Certifiés bio (AB) et équitables
(Symbole des Producteurs Paysans)

Cacao cru : des techniques adaptées

Ces chocolats sont fabriqués à froid. Leur réalisation implique des gestes appropriés afin d'éviter toute contamination bactériologique, les fèves n'étant pas torréfiées. Les producteurs se sont appropriés un process spécifique de récolte et de traitement des fèves avec l'appui d'Ethiquable. Il est réalisé entièrement sur place pour aboutir à une fabrication 100% équatorienne. Une fierté pour ces organisations de petits producteurs.

Désinfection des mains et outils de récolte.



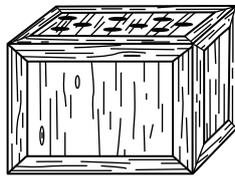
Les cabosses sont récoltées dans un sac spécifique propre pour éviter tout contact avec le sol.



Transport adapté vers les centres de fermentation :

- 1 heure maximum
- conditions d'hygiène adaptées

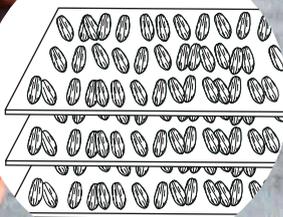
Fermentation en caisses protégées par des moustiquaires.



Fermentation identique au cacao traditionnel 3 à 5 jours.



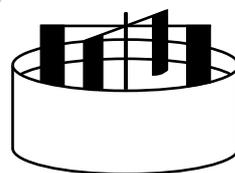
Séchage sur des claies dédiées, protégées par des voiles à mailles fines.



Broyage



Conchage



Moulage



Emballage



Profiter de toute la puissance du cacao

Ses bienfaits nutritionnels

Ses arômes intenses

Des notes tanniques puissantes

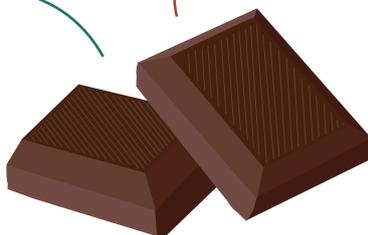
Non torréfié, le cacao cru Ethiquable offre des notes végétales développées, à la fois douces et affirmées.

Floral

Les arômes floraux caractéristiques de la variété Nacional d'Équateur s'expriment intensément.

Fondant

Sa texture offre une dégustation tout en douceur. Les carrés fondent tendrement dans la bouche, révélant toute la palette aromatique de ces cacaos. Pour une rétro-olfaction parfaite !



Le plein de nutriments

Fabriqué à froid, le cacao cru bénéficie d'un processus de transformation qui préserve mieux une grande partie de ses nutriments qui ont tendance à se volatiliser lors de la torréfaction des fèves. Il est notamment riche en fibres, en cuivre et en zinc.

Stimulant pour le cœur et le cerveau

Le cacao cru contient des flavanoïdes en grand nombre. Selon plusieurs études, il favorise la dilatation des vaisseaux sanguins et la circulation sanguine vers le cerveau. Il contribue à la prévention des maladies cardiaques, à la concentration et au développement de la mémoire.

3 recettes pour soutenir l'agriculture paysanne en Équateur

COOPÉRATIVE
JAMBI KIWA
PHYSALIS



100⁽¹⁾



2005⁽²⁾



COOPÉRATIVE
ASOPROCAM
CACAHUËTES



100



2010



COOPÉRATIVE
UROCAL
CACAO



200



2010



COOPÉRATIVE
FONMSOAM
CACAO



400



2009



COOPÉRATIVE
APEOSAE
CACAO



100



2006



⁽¹⁾ nombre de producteurs - ⁽²⁾ début du partenariat

BOUCHÉES GLACÉES au cacao cru

Pour **12 bouchées**
Temps de préparation **30 min**

Ingrédients

100 g de noix de cajou, trempées au minimum 4 heures

- 2 c. à soupe de sirop d'agave
- 2 c. à soupe d'huile de coco
- 50 g de chocolat cru Ethiquable (cacao cru non torréfié, 70%)

1 Mixer les noix de cajou, le sirop d'agave et l'huile de coco jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et homogène.

2 Râper le chocolat cru sur le mélange obtenu et bien mélanger à la fourchette.

3 Mettre la moitié de la préparation dans des petits moules à chocolat.

4 Avec l'autre moitié, confectionner les truffes à la main (si le mélange n'est pas assez ferme, mettre la préparation 1 heure au réfrigérateur, avant de confectionner les truffes.)

5 Déposer les bouchées et les truffes dans une assiette et les mettre au moins 2 heures au congélateur.

6 Pour varier les plaisirs, vous pouvez ajouter :

- de la cannelle (1/2 c à café pour 100 g)
- des zestes d'orange (zeste d'une demi-orange pour 100 g)
- des sobacha, graines de sarrasin grillées qui apporteront une pointe de croquant
- de la coco rapée ou de la poudre de noisette

Sortir les bouchées 10 minutes avant dégustation, pour accompagner un thé ou un café.



CONTACT PRESSE :

Cécile CHARRIER - ccharrier@ethiquable.coop - 01 53 27 19 75 / 06 81 09 06 17

ETHIQUABLE